WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 5. | Łódź, dnia 1 maja 1926 r. | **ROK II.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**, kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.** Godziny redakcyjne od 2—4 po południu.

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

Wrażenia z wystawy hygjeniczno-spożywczej w Warszawie.

Dnia 18 kwietnia r. b. zorganizowaną została w Warszawie wystawa hygjeniczno-spożywcza, której otwarcie odbyło się w tymże dniu w południe. Wystawa pomieszczoną została przy Al. Ujazdowskich na terenie ogrodu Łobzowianki. Przybyliśmy na miejsce około godziny 11-ej rano w chwili, gdy roboty około ostatecznego urządzania kiosków i koji były na ukończeniu. Otwarcie wystawy było naznaczone na dwunastą. Sama wystawa wypadła dość imponująco. Wpośrodku ogrodu dość duży pawilon mieścił znaczną część firm, a obok rozstawione zostały pojedyńczo kioski wytwórców, reprezentujących wielki przemysł spożywczy. Tutaj nie brakowało oryginalności. Jedna z firm piwowarskich umieściła się w olbrzymich rozmiarów oksefcie, z którego wnętrza piękne ekspedjentki częstowały następnie gości wystawowych nektarem Gambrinusa. Cykorja „Stella" reklamowała się olbrzymią paczką cykorji na dachu swego pawilonu. Na pawilonie żarówek Philipsa ustawiono wielkich rozmiarów lampę elektryczną. Było więcej oryginalnych pomysłów

reklamy. W halach bocznych rozmieściły się głównie firmy piwowarskie, wódczane i winiarskie. Z bogatymi kolekcjami wystąpił zarząd rzeźni miejskich, oraz urząd zdrowia m. Warszawy. Ostatni wystawił aparaty do badań produktów spożywczych i następnie na oczach publiczności demonstrował to praktycznie. O godzinie 12-ej w południe w pawilonie środkowym zebrali się przedstawiciele Komitetu wystawy, delegaci poszczególnych Ministerjów, przedstawiciele miasta, oraz duchowny rzymsko-katolicki. Prezes komitetu wystawowego, Turski, powitał zebranych i streścił znaczenie i pożytek perjodycznych wystaw produktów spożywczych i hygjeny. Wiceprezydent miasta Mieczysław Jankowski, witał zebranych imieniem Zarządu stolicy. Trzecim mówcą był delegat ministra przemysłu i handlu, wiceminister Doleżal, który też — po odprawieniu przez duchownego przepisanych modłów i poświęceniu wystawy — dokonał przecięcia wstęgi i otwarcia wystawy. Publiczność, zwabiona grą orkiestry wojskowej, umieszczonej w samym środku placu wystawowego, tłumnie rozbiegła się po terenie, podziwiając wystawione eksponaty i wysłuchując wyjaśnień wystawców. A było co oglądać i... również czego próbować, gdyż wystawcy słodyczy, piwa, wódek i likierów, win, czekolady, poczęli podawać swe eksponaty w niewielkich dawkach dla spróbowania.

Leciała na to liczna gawiedź, żądna objadania się słodyczami, a jeszcze więcej — opijania się. Nas interesował szczególnie dział wystawy win krajowych. Widzieliśmy wina Trippenbacha, Warszawskiej Rektyfikacji, Pomorskiej Wytwórni Win w Chełmży, Kujawskiej Wytwórni Win Makowskiego z Kruszwicy, Szafrańskiego szampany z Poznania i innych. Wyróżniały się i wielkim aplaudem zwiedzających cieszyły się wina H. Makowskiego z Kruszwicy. Dobre były również niektóre gatunki win z Chełmży (Pomowina) i zieleniak Trippenbacha, natomiast dużo do życzenia pozostawiają wyroby Warszawskiej Rektyfikacji, gdyż trącą spirytusem, sklepikiem i apteką. Wyrób tej firmy jest wogóle obliczony na krótką metę i natychmiastowy zbyt i ma więcej smaku i własności słabo alkoholowych wódek, niż win owocowych.

Przemysł winny -- jak widać z wystawy tej, szybko dźwiga się w kraju i — gdyby nie ograniczenia akcyzowe i ciężkie opodatkowania, na które skarżą się wytwórcy—zająłby poczestne miejsce wśród placówek przemysłowych polskich. Zasługuje zaś na szczególne poparcie szerokich rzesz spożywców, gdyż dotychczas pozostaje w rękach rdzennych polaków, którzy skutecznie walczą z konkurencją winiarzy zagranicznych i z falsyfikatami krajowymi, produkowanymi przez żydów. Wystawa naogół robi bardzo dodatnie wrażenie rozmaitością eksponatów i doborowym wykonaniem takowych, lecz za mało jest — niestety — reklamowaną przez ogół wystawców, co przemysłowi polskiemu wogóle za ciężki grzech poczytać należy.

Borówka. *(vaccinium).*

Borówka, zwana pospolicie „czarną jagodą“, niekiedy „czernicą“, należy do rodziny wrzosowatych, plemienia borówkowych. Jest to podkrzew lub krzew — zależnie od żyzności ziemi — o drobnych, twardych, połyskliwych listkach naprzemianległych, krótkoogonkowych. Kielich kwiatka jest przyrosły rurką do zawiązka, z brzegiem cztero-do pięcio-ząbkowym. Korona, osadzona na brzegu kielicha, słojkowato-dzwonkowa, jest cztero-lub pięciowrębna. Pręcików ma 8—10. Owoc—jagoda koloru sino-czerwonego, uwieńczona brzegiem kielicha kwiatowego, posiada 4—5 komór wielonasiennych. Borówka rośnie w strefie umiarkowanej — sięgając dość daleko na północ i na południe — w licznych odmianach. W kraju naszym niezmiernie obfita jest **borówka-czernica, zwana pospolicie jagodą czarną, leśną** (Vaccinium myrtylus), zalegająca duże połacie leśne i stanowiąca ogólnie znany przysmak ludu wiejskiego, który jagodę tę zajada zwykle z świeżym mlekiem krowim. Jagoda czarna zawiera w sobie dużą ilość garbnika i—głównie w łusce — barwnik fioletowy i należy do roślin leczniczych. W medycynie domowej — razem z liśćmi — bywa używaną w cierpieniach przewodu pokarmowego, głównie w rozstroju żołądka i biegunce krwawej. Odmianą borówki czarnej jest **borówka-brusznica,** w niektórych okolicach kraju zwana kamionką lub czerwienicą (Vaccinium vitis idaea), wyrastająca do

Kadź fermentacyjna dla moszczów ciemnych.

Naczynie posiada jedno dno stałe u spodu i dwa dna ruchome górne, z których dno środkowe jest gęsto podziurawione. Na rysunku widzimy: a łuski z jagód stłoczone w dole kadzi i przyciśnięte ciężkimi kamieniami b b b, przytłaczającymi ruchome dno c, znajdujące się — wraz z kamieniami — pod powierzchnią płynu h h. Wierzch kadzi



przykrywa się możliwie szczelnie górnym dnem f f, włoczonym na płótno e e e e, dla hermetycznego zamknięcia kadzi. W dnie tym zrobiony jest otwór czopowy, w którym zasadza się czop fermentacyjny wodny d. Wreszcie wbita u dołu kadzi cewka drewniana jest przeznaczona do zlewania moszczu do czystego naczynia dla dalszego dofermentowania bez łuski. W kadzi takiej fermentują się moszcze z jagody czarnej, leśnej (borówki), z porzeczki czarnej (smrodyni), głogu, śliw i t. p. owoców i jagód z łuski których potrzebujemy wyługować, przez fermentację, barwniki lub aromaty.

15 cm. głównie w lasach iglastych. Jagody okrągłe, szkarłatne, o smaku mocno gorzkawo-cierpkim, na targach miejskich znane pod nazwą borówek, są używane na konfitury i kompoty. **Owocowiniarzy interesuje głównie odmiana borówki, znana pod popularną nazwą ludową „jagody czarnej“** (Vaccinium myrtylus), dająca się przerabiać na znakomite wina, własnościami swymi zbliżone do win czerwonych francuskich (bordoskich). Wskutek znacznej zawartości tanniny, wino z jagody czarnej ma smak ściągający, nieco gorzkawy. Barwę ma ciemną, w przechowalni bywa bardzo trwałe, a po latach odstania stanowi wielce cenny nabytek leczniczy i tylko **jako wino lecznicze** traktowane być winno, gdyż **spożywane perjodycznie w większych ilościach powoduje obstrukcję** i zapory. Wprawdzie można tej wadzie wina jagodowego zapobiec przez dobieranie z winami nie zawierającymi tak wielkich ilości tanniny, np. z wiśniakami i t. p., lecz zawsze własności ściągające win jagodowych w pewnym stopniu pozostają i na żołądki, skłonne do obstrukcji, działają w kierunku wywoływania i zwiększania zaporów.

D. c. n.

Wina porzeczkowe i agrestowe.

Dokończenie.

Co do sprzętu agrestu, owocu również bardzo cierpkiego, zalecamy te same reguły, jakie wskazaliśmy wyżej. W starannym przygotowaniu należałoby użyć na wina samych jagód, a więc, **porzeczek bez zielonych szypułek, agrestu zaś — bez resztek kwiatu.** Jestto praca mozolna i niekalkulująca się, lecz wdzięczna dla tych wytwórców, którzy wyrabiają wina dla siebie i chcą mieć napoje szlachetne. Przed tłoczeniem jagód należy je pierwej poddać rozdrobnieniu, co uskuteczniamy tłuczkiem drewnianym w cebrzyku, lub też — przy znacznej produkcji — na młynku **z walcami drewnianymi lub kamiennymi.** Miazgę wytłaczamy w silnej tłoczni. Niektórzy przerabiają wytłoki odmierzoną ilością wody i tłoczą powtórnie w celu dokładniejszego wyzyskania owocu. Powtórny moszcz służy do rozpuszczenia w nim cukru. Drugim etapem w przygotowaniu moszczu porzeczkowego —

w wytwórstwie fabrycznym — jest oznaczenie zawartości kwasu. Jestto czynność dość skomplikowana i przeprowadza się zapomocą specjalnego aparaciku, zwanego kwasomierzem. Dla osób, nieobeznanych z chemją, przeprowadzenie takiego doświadczenia z opisu jest niewykonalne, **Trzeba to widzieć na własne oczy i dokonywania takiej analizy nauczyć się** od enochemika. Przewidując to, autorzy podręczników owocowiniarskich podają zwykle dokładne tabelki z oznaczeniem ilości wody i cukru, potrzebnych na odpowiedni gatunek porzeczniaka. Posługując się taką tabelką, możemy przygotować doskonały porzeczniak bez potrzeby analizy na kwas. Zresztą wszelkie podobne recepty często zawodzą, gdyż ilość kwasów i cukru w owocach jest zależną od wpływów atmosferycznych na owoce: od wilgotności powietrza, od słońca i ciepła. W każdym razie do litra soku porzeczkowego lub agrestowego dodać trzeba nie mniej, niż 1½—2 litrów wody, w której, uprzednio, rozpuszcza się — na gorąco — cukier, którego dajemy około 300 gramów na litr mozsczu. Zresztą ilość cukru najlepiej jest oznaczyć przy pomocy cukromierza. Moszcze porzeczkowe ustawiamy zwykle na 30—32° słodyczy. Więcej rozcieńczone moszcze fermentują wprawdzie szybciej, lecz dają wino gorsze w smaku. Moszcze słodsze, po roku odstania dają wino, dochodzące do 12° alkoholu, a pozostałe kilka procent zawartości cukru — po dalszych latach odleżenia się — dają porzeczniakowi potrzebną gładkość i łagodność smaku, podnosząc szlachetność napoju i jego bukiet. Ciężkie paroletnie porzeczniaki są wyborne.*) Baczyć należy, aby po ustawieniu moszczu porzeczkowego do fermentacji w izbie panowała bez przerwy jednakowa temperatura, nie niższa od 20—22° R. W takiej ciepłocie, przy zadaniu odpowiednich drożdży rasowych, lub też przygotowanych wcześniej drożdży własnych i nieco amoniaku, porzeczniak kończy fermen-

*) Na ostatniej wystawie hygjeniczno-spożywczej w Warszawie mieliśmy okazję próbowania 18-to letniego porzeczniaka z piwnic p. H. Makowskiego w Kruszwicy. Porzeczniak ów przypomniał w zupełności kapki węgierskie. Jestto najlepszy dowód, że tylko należyta hodowla win w piwnicach i cierpliwość winiarza w dotrzymaniu napoju do zupełnej dojrzałości i odleżenia się, stanowi o dobroci wina.

tację w ciągu czterech tygodni, poczem prześwietla się, męty i zawiesiny grubą warstwą osadzają się na dnie i z naczynia bucha zapach alkoholowo-winny. Od tej chwili należy ciepłotę izby możliwie obniżyć, lub też wnieść naczynie z winem do piwnicy dla należytego ustania się, co trwa około miesiąca. W tym czasie przygotowujemy odpowiednich wymiarów czyste naczynie (gąsior szklany, beczkę dębową), do którego sklarowane już dostatecznie wino porzeczkowe ściągamy z mętów za pomocą lewara lub rurki gumowej. O ile w czasie burzliwej fermentacji baczyć należy, aby naczynie było na $1/5$ do $1/4$ części niedopełnione i piana miała pod szpuntem fermentacyjnym dużo swobodnego miejsca, o tyle naczynie do zlania wina z mętów musi być takich wymiarów, aby wino po zlaniu podeszło pod szpunt, który też zatykamy szczelnie. Zlane wino ustawia się w chłodnej piwnicy dla dojrzewania, co **przyśpieszyć można przez dodatek 60 gramów wody utlenionej jednoprocentowej** na każde 100 litrów wina (0,60 gr. na litr). **Wody utlenionej należy używać bardzo oględnie** i powyższej normy przekraczać nie należy, gdyż wino — w razie przesadzenia — można zepsuć zupełnie i w ocet zamienić.

Odmienny rodzaj porzeczniaków stanowią **wina z porzeczki czarnej smrodynią zwanej,** której jagody twarde, cierpkie i niesmaczne na surowo, dają wysoce aromatyczne i smaczne wina. Smrodyniaki w każdej piwnicy znaleźć się powinny, gdyż po latach odstania są nietylko wybornym napojem samoistnie, lecz służą również do aromatyzowania win wadliwych, lub źle ustawionych. Smrodyniaki należy ustawiać do fermentu na 30—35° wedle cukromierza i fermentować w 24—25° R. ciepła. Lekkie wina smrodyniowe nie warte są zachodu, gdyż trącą surowizną, zbytnią cierpkością, goryczką i brakiem gładkości, właściwej winom odleżałym. Porzeczniaki są właściwie winami domowymi i do fabrykacji na wielką skalę dla zbytu nie nadają się. Ostrzegamy o tem producentów owocniaków, aby z fabrykacją porzeczniaków byli ostrożni i nie angażowali się w takie wina zbytnio, gdyż jako wina stołowe, lekkie, nie odznaczają się wytwornym smakiem i niewielki również pożytek przedstawiają jako materjał dla dobierania (fersznytu). Jedynie

— powtarzamy z naciskiem — jako wina deserowe i likierowe i wina przeznaczone na lata odleżenia się, są porzeczniaki materjałem nieocenionym i w tej formie zasługują na nieograniczoną produkcję. Lecz produkcja win likierowych i win przeznaczonych na długie lata leżenia, fabrykantom win nie kalkuluje się przecież obecnie z przyczyn wysokich opłat skarbowych i opodatkowania surowca cukrowego.

Butelkowanie win.

Wszyscy producenci win i miodów, którzy już nieco doświadczenia osiągną przez perjodyczne — z roku na rok — przygotowywanie tych napojów i hodowlę aż do zupełnej dojrzałości, nabierają zwykle wprawy w chwytaniu odpowiedniej chwili dla ściągnięcia wina do butelek. Tym zaś, którzy niedostateczne jeszcze pojęcie o tem mają, możemy całą ową mądrość w kilku zaledwie zamknąć słowach: **wino ściągamy wówczas, gdy już będzie zupełnie klarowne i dojrzałe.** A ponieważ dojrzewanie różnych win w różnym następuje czasie, więc też i **butelkowanie** nie w jednym i tym samym perjodzie, lecz **w miarę potrzeby i w miarę dojrzewania win dokonywane być musi.** Wina lekkie, stołowe, zawierające 10—12^0 alkoholu, już po 2—3 ściągnięciach z osadu do butelkowania gotowe bywają, co zwykle po roku lub najdalej dwóch latach następuje. Wina tłuste, które nieraz po 4—6 razy ściągania potrzebują dla należytego sklarowania i zupełnej dojrzałości, zlewamy zawsze uprzednio z wielkich naczyń do mniejszych, aż w końcu — po latach odleżenia się — do butelek ściągamy. Pamiętać przytem trzeba, że tak samo jak w wielkich beczkach lub gąsiorach (balonach szklanych), wino ulega również dalszej przemianie po zlaniu do butelek. Więc: wina młode — dojrzewają w dalszym ciągu aż do wyczerpania zasobów tlenu; wina dojrzałe — doznają polepszenia pod względem smaku i aromatu; wina stare z chwilą dojścia do kulminacyjnego punktu swej dojrzałości — rozpoczynają cofanie się wstecz, dębieją, pogarszają się w smaku; wina barwne — tracą częściowo barwniki, które

na wewnętrznej ściance butelek osadzają się; wina chore — psują się tak dobrze w butelkach, jak w beczkach; wreszcie wina słodkie — tracą słodycz i stają się wytrawniejszymi. Z powyższymi warunkami przy butelkowaniu win liczyć się trzeba. Lecz poza potrzebą zabutelkowania wina własnego przygotowania, może nam się zdarzyć potrzeba ściągnięcia do butelek wina obcego, przysłanego przez wytwórcę lub nabytego od kupca, co do którego nie mamy pojęcia, czy jest już dojrzałe i pewne co do klarowności. Co do takich win i wogóle co do wszystkich win, które butelkować sobie życzymy, mamy jedną radykalną próbę, polegającą na tem, że takim winem napełniamy butelkę, korkujemy niezbyt mocno i ustawiamy na dni kilka w cieple około 20—25° R. Jeżeli przez ten czas wino nie zmienia swych pierwotnych własności; jeżeli nie zmętnieje i przy odkorkowaniu nie odczuwamy parcia gazów, znamionujących ponowienie się fermentacji, wtedy możemy wino bezpiecznie ściągnąć do butelek. W przeciwnym razie trzeba butelkowania jeszcze zaniechać, wino jeszcze raz ściagnąć do świeżego naczynia i przez to do dalszego dojrzewania wina i sklarowania się, dopomóc. Sama czynność butelkowania wina jest bardzo prostą i łatwą. Zapas butelek należy przygotować zawczasu, poddać je starannemu wymyciu i wysuszeniu przez odwrócenie dnem do gòry i umieszczenie szyjkami w podziurawionej desce. Przed użyciem butelki przeglądamy, odrzucając podejrzane o nieczystość. Kardynalnym warunkiem dobrego zachowania się win w butelkach jest butelkowanie w chłodnej temperaturze, więc albo **w zimnej piwnicy, lub też późną jesienią lub wczesną wiosną.** Butelkowanie w cieple (latem przy upałach) powoduje ulatnianie się zawartego w winie kwasu węglanego, a wówczas — jeśli wino będzie zupełnie dojrzałe (wytrawne) i nie będzie posiadało dalszych zapasów materjału do wyrobienia na nowo tego dobroczynnego gazu, pozostanie pustym, martwym, bez smaku. Zaopatrzywszy sie w dobrą korkownicę, jakich w domowym obejściu zwykle używamy, oraz dobrze rozparzone we wrzątku pierwszorzędnej jakości i dość długie korki, przystępujemy do ściągania wina do butelek. Przy winach lekkich, stołowych, bywa bardzo pożytecznem dawanie

do butelek 10—15 gramów cukru (czystej miałko utłuczonej rafinady), który podtrzymuje w winie proces wytwarzania się w niewielkiej ilości kwasu węglanego. Wino wówczas „żyje“ i ma smak więcej szczypiący. Jedna osoba płócze butelki odrobiną wina, które przelewa kolejno do następnych butelek, przepłókane zaś oddaje drugiej osobie, która z lewara lub rurki gumowej ściąga wino do butelki i podaje osobie trzeciej. Ta ostatnia stawia butelkę na miękkiej podkładce (poduszce) z wojłoku lub słomy zawiniętej w wojłok, nastawia na szyjkę korkownicę z nałożonym już do jej otworu i podbitym ku dołowi korkiem i lekkim uderzaniem drewnianego młotka wbija korek w szyjkę. Wino do butelek nalewać trzeba niepełno, aby pod korkiem pozostawało 2—3 cm. pustej przestrzeni. W tym celu za pełne butelki przy korkowaniu odlewać trzeba, gdyż inaczej przy zabijaniu korków pękać będą. W domowym winiarstwie butelkowanie jest około wina ostatnią czynnością w gospodarstwie piwnicznym. Wino rozlane w butelkach przechowujemy w chłodnej piwnicy w temperaturze nie wyższej 7° R., przyczem **lekkie wina utrzymujemy na półkach leżąco, ekstraktowne zaś — słojąco.** Co do samych butelek, to w domowym użyciu mogą być tolerowane wszelkich kształtów i rozmiarów, byle szyjki miały podatne do szczelnego zasadzania korków. Nieużyteczne są butelki, mające szyjki z przegubami i wklęsłościami tak nagłymi, że zasadzone korki, po następnym zaschnięciu, wydobytymi być nie mogą. Przy otwieraniu takich butelek zwykły bywa rezultat, że szyjka pęka, kaleczy ręce, łamie się korkociąg, lub rozdrabia korek, którego trociny wpadają z winem do kieliszków. Najlepsze butelki są z otworami wąskimi u góry, i stopniowo wdół szyjki rozszerzającymi się. Do takiej szyjki wbity korek bywa u góry ściśnięty u dołu zaś swobodnie rozszerza się i otwór zatyka szczelnie. Przy otwieraniu butelki ustępuje stopniowo i wychodzi za korkociągiem gładko. W wypadkach produkcji win w większych ilościach dla zbytu, wypada zaopatrywać się w butelki jednakiej formy, wymiarów i koloru szkła. Wina jasne zlewa się do butelek z szkła białego, do win czerwonych i ciemnych jak: jagodowe, wiśniaki, mali-

niaki, rodzynkowe i t, p. używamy szkła ciemnego. Zasadą bowiem jest **zbliżać kolor szkła do koloru wina.** Do win musujących używa się szampanek, których w większych miastach za bezcen dostać można.

Wogóle nie radzimy śpieszyć się z ściąganiem win do butelek, co u początkujących owocowiniarzy jest prawdziwą **idee fixe.** Wina mogą w beczkach czy szklanych gąsiorach pozostawać spokojnie do samej ostatniej chwili zapotrzebowania. Gdy zapas wina w butelkach wyczerpie się, wtedy dopiero jest chwila odpowiednia do zabutelkowania świeżej partji. Pamiętać trzeba, że wina w beczkach daleko lepiej się przechowują i konserwują, niż rozlane w butelki.

Drożdże rasowe.

Wszystkim Czytelnikom naszym komunikujemy, iż — wedle zawiadomienia, otrzymanego od Zarządu Zakładu Technologji Fermentacji i Prod. Spożyw. przy Politechnice Warszawskiej— **drożdże rasowe** dla fermentacji win i miodów można otrzymywać z następujących źródeł krajowych:

1. w Poznaniu u prof. Chrząszcza — Uniwersytet — Zakład Przemysłu rolnego;

2. w Dublanach pod Lwowem u prof. Joszta — Zakład Przemysłu Rolnego;

3. w Krakowie u prof. Krzemeckiego — Państwowa Szkoła Przemysłowa;

4. w Bydgoszczy u dr. I. Lipskiej — Instytut Rolny — Zakład Bakterjologiczny;

5. w Warszawie w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego Krakowskie Przedmieście 66;

6. w Warszawie (ostatecznie) w Politechnice — Zakład Technologji Fermentacji i Produktów Spożywczych.

Należy do powyższych zakładów odnieść się z zapytaniem o ceny i rodzaje drożdży, nadmieniając jednocześnie dla jakich rodzajów win drożdże są żądane. Sposób użycia drożdży wskazuje zakład jednocześnie z wysyłką tychże.

Od Admistracji.

Szanownych Odbiorców pisma naszego, którzy nie odnowili przedpłaty za bieżący kwartał, jak również tych, którzy zalegają za czas ubiegły, uprzejmie prosimy o łaskawe śpieszne wyrównanie zaległości, gdyż nie możemy uregulować nakładu i załatwić formalności z pocztą, a wszystko to opóźnia wysyłkę wychodzących zeszytów. Komunikujemy również, iż pismo nasze może być abonowane we wszystkich instytucjach pocztowych.

Z bibliografji.

Czyn Młodzieży. Organ Kół Młodzieży Polskiego Czerwonego Krzyża, pod redakcją Anny Roszkowskiej. Bogato ilustrowane zeszyty zawierają wiele cennych prac i artykułów, oraz wiadomości, humoru i rozrywek umysłowych. Niska cena (zł. 5 rocz.) z ulgą dla uczniów do 4 zł., zaleca to pismo gorąco. Red.: Warszawa, Mazowicka 9, m. 7.

Bartnik Postępowy. Najstarsze pismo bartne, założone przez prof. d ra Teof. Ciesielskiego we Lwowie, pod red. Leon. Webera, zawiera szereg prac znanych w piśmiennictwie bartnym autorów, oraz informacji i korespondencji z kraju. Pismo zdobią liczne ryciny.

Bartnik Wielkopolski. Pismo z każdym miesiącem rozwija się coraz więcej. Bogata treść fachowa, mnóstwo komunikatów, informacji i sprawozdań wypełniają szpalty redagowanego znakomicie przez p. Szczerkowskiego, dyr. Ogrodu Zoologicznego w Poznaniu, pisma.

Rolnik i Zagroda. Tygodnik ilustrowany. Pismo przeznaczone głównie dla Kresów i dla małorolnej własności. Oprócz bogatej treści ogólnego znaczenia, suto ilustrowanej, pismo zawiera doskonale opracowane działy rolnictwa i pokrewnych zajęć, oraz dział gospodarstwa kobiecego. Niska przedpłata zaleca to wydawnictwo dla osadników i drobnego włościjaństwa. które czerpać może z treści wiele wiadomości ze wszystkich gałęzi rolnictwa. Nowy Świat 22, m. 34. Cena rocznie zł. 10.

Polski Czerwony Krzyż, miesięcznik. Oficjalny organ Warszawskiego Okręg. Oddziału Pol. Czerw. Krzyża, w artystycznej okładce, bogato ilustrowany. Redaktor: Anna Roszkowska, Przewodn. Warsz. Komisji Oddziałowej Kół Młodzieży P. Cz. Krzyża. Warszawa, Mazowiecka 9, m. 7, prenumerata 10 złotych.

Sad i Pasieka, kwartalnik, pod red. J. Piwowarskiego, Miechów. Pismo poświęcone bartnictwu i ogrodnictwu, ilustrowane. Zeszyt za bieżący kwartał zawiera cenną pracę H. Potworowskiego „o stosowaniu nawozów sztucznych w ogrodnictwie" i kilka prac bartniczych.

Niska cena, rocznie 3 złote, zaleca to pismo bardzo.

Odpowiedzi redakcji.

W-ny Lud. Karasiński, założyciel i pierwszy przewodniczący Związku Wytwórców win w Polsce, Warszawa, ul. Wilcza 2. Serdecznie dziękujemy W. Panu za wyrażone w listach słowa uznania dla wydawnictwa i przepraszamy, że z braku adresu W. Pana, pracy naszej dotychczas nie wysyłaliśmy. Odtąd Winiarstwo wysyłać będziemy regularnie po wyjściu. Wysyłamy obszerniejszą odpowiedź pocztą. Związek Wytwórców win w Warszawie od samego początku zajął wobec nas stanowisko nieprzyjazne, dla tego zmuszeni zostaliśmy do przerwania wszelkiej z tą instytucją łączności.

W-ny H. Makowski, Kruszwica, Kujawska Wytwórnia win. Z powodu otrzymania przez W. Pana na wystawie hyg.-spożywczej w Warszawie Wielkiego Złotego Medalu Państwowego, zasyłamy serdeczne życzenia. Niechajże medal ten będzie bodźcem do dalszej owocnej pracy na polu popularyzowania wytwórstwa win krajowych.

W-ny Ks. Prob. Rybka, Tczew. Wydane dotychczas zeszyty naszego wydawnictwa „Win. Dom." wysłaliśmy za zaliczeniem zł 10,00. Najpoważniejszą pracą miodosytniczą jest „Miodosytnictwo" prof. dra T. Ciesielskiego w wydaniu nowym, pośmiertnym. Doskonały również podręcznik Mutniańskiego, enochemika z Warszawy, jest już wyczerpany. Pożytecznym jest także podręcznik Jana Biegańskiego „Cukier, wino i miód" Broszurki te możemy wysłać pocztą. Prosimy zwrócić również uwagę na artykuł nasz „Miody sycone", drukowany w Winiarstwie Domowym na str. 9, 10, 11, 12, 19 i 20 w styczniu i lutym r. b. Za łaskawe rozpowszechnianie naszego wydawnictwa wśród koła swych znajomych będziemy niezmiernie wdzięczni.

W-ny L. Miechowski, Szczuczyn-Lidzki. Wytwórstwo soków jagodowych bez cukru jest przemysłem bardzo rentownym na równi z winiarstwem i do wyrobu takich soków na wielką skalę zachęcamy wszystkich, gdyż przemysł ten jest z syceniem miodów i wyrobem win ściśle związany. Wszelkie ilości soków takich, dobrze zachowanych, owocowiniarze zakupują chętnie jako materjał na wina. Zresztą sam przetwórca owoców na soki ma również wielką wygodę z tych względów, że nie odrazu potrzebuje robić znaczniejsze zapasy cukru, do wyrobu win koniecznego, lecz może sprowadzać cukier perjodycznie i fabrykować wina w miarę potrzeby. Oprócz potrzeb owocowiniarzy, soki takie są również chętnie nabywane przez apteki, cukiernie, fabryki soków, wódek, likierów i t. p. Jednym słowem o zbyt soków owocowych kłopotu być nie powinno, gdyż — o ileby nie znalazły nabywcy w kraju — można taki towar zbyć nawet zagranicę. Sam wyrób polega na wyjałowieniu wytłoczonych soków przez zagrzanie w kotle do 70^0 R. (nie wyżej). Przez doprowadzenie płynu w kotle do powyższej ciepłoty, sok traci wszelkie zarodki drożdży, jakie z powietrza w nim się znajdą i straci skłonność do fermentacji. Zagrzanie podtrzymujemy przez pół godziny, poczem zlewamy wyjałowiony sok do silnie wysiarkowanych beczek, lub — mniejsze ilości — do butli. Beczki zatykamy szpuntami i umieszczamy w chłodnej piwnicy, lodowni lub zadołowujemy w ziemi, gdyż chodzi o to, aby produkt był przechowywany w ciepłocie o tyle niskiej, iżby nie był zdolny do zafermentowania. Od tego zaś broni soki sterylizacja, silne wysiarkowanie beczek i przechowalnia zimna. Jeżeli soki produkujemy na małą skalę, natenczas po wyjałowieniu zlewamy zagrzany płyn do butelek czy gąsiorów, korkujemy szczelnie i przechowujemy również w chłodzie. W razie gdyby sok wskutek niedokładnego wyjałowienia lub za wysokiej ciepłoty w przechowalni począł fermentować, należy niezwłocznie zlać do kotła i zagrzać ponownie, a następnie pozlewać do świeżych wysiarkowanych beczek i przechowywać, jak wyżej wskazano. Soki, które nie są przeznaczane na wina, można przechowywać łatwiejszym sposobem drogą zagotowania i zlania na gorąco do butelek, które natychmiast mocno korkujemy. Tak przygotowany sok trzyma się w piwnicach doskonale i w miarę potrzeby, mocno zasłodzony cukrem, służy do wód gazowych, do ciast, do potraw i t. p.

Co do propozycji Sz. Pana, tyczącej się przyjazdu naszego do Oleszewicz w celu zwiedzenia okolicy i zapoznania się z warunkami projektowanego przez Sz. Pana uprzemysłowienia tamtejszego sadownictwa, to nastąpić to może nie wcześniej, jak po żniwach, a w każdym razie dopiero jesienią.

Czy Sz. Pan nie uważałby za stosowne, obok organizacji wytwórni win owocowych, urządzenia również postępowej suszarni owoców? Znamy w kraju gospodarstwa ogrodnicze, w których lwią część produkcji, nie sprzedawanej na surowo, suszą i w tym stanie b. korzystnie zbywają na rynki miejscowe. Ten dział przetwórstwa owoców, a nawet i jarzyn, jest również godny wzięcia pod uwagę.

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.